

Tagliatelli met gevulde kip en roomsaus

Ingrediënten

600 g kipfilet
400 g spinazie
300 g tagliatelli
1 tlp look
20 g peterselie
1 st sjalot
100 g ricotta
1 dl room
10 g boter
0 st zout
0 st peper

Bereidingswijze

- Blancheer de spinazie in licht gezouten water en laat goed uitlekken.
- Klop de kipfilet plat, kruid deze met peper en zout.
- Smeer vervolgens de ricotta op de kipfilet en schik er nadien een laagje spinazie op.
- Rol de kipfilet op en bindt op met opbindtouw.
- Bak de kipfilet aan en leg hem in een vuurvaste schotel.
- Laat de kipfilet nog 20 minuten verder garen in een voorverwarmde oven van 180°C
- Kook de tagliatelli in gezouten water al dente.
- Ontvet de braadpan van de kipfilet;
- Hak de look en de sjalot zeer fijn en stoof aan in de braadpan.
- Voeg 1 dl room toe aan de braadpan en laat

Tagliatelli met gevulde kip en roomsaus

inkoken tot op sausdikte.

- Smaak af met peper en zout
- Hak de peterselie fijn
- Giet de tagliatelli af en voeg deze bij de saus.

Meng dit alles.

- Haal de kipfilet uit de oven en snij deze in plakjes met een dikte +/- 1 cm.
- Voor het serveren van de pasta voegt men de fijngehakte peterselie toe.